



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

CHATEAU CHAMP DE LA GRAVE

BORDEAUX ROUGE



LE VIGNOBLE

Bordeaux est le vignoble des vins d'appellation le plus vaste de France. Situé dans le Sud-Ouest en bordure de l'Atlantique, il est traversé par la Garonne et la Dordogne et possède un climat océanique et tempéré. La richesse, la qualité et la diversité de ces vins reposent sur la typicité des terroirs, l'expérience des hommes et l'art de l'assemblage. La marée, remontant des deux rivières, apporte au vin des caractéristiques bien spécifiques. Bénéficiant de ce vaste territoire, les Bordeaux rouges offrent une palette aux nuances infinies et conjuguent leurs vertus de mille et une façons.

L'HISTOIRE

Situé à Saint-Romain de Vignague, lieu-dit de la commune de Sauveterre-de-Guyenne, le Château Champ de la Grave est la propriété de Jean-Paul Souan et Patrick Lagardere. L'endroit est connu pour son ancienne église catholique, initialement construite au XI^{ème} siècle et classée monument historique en 2002. Le petit cours d'eau de Vignague, signifiant "le ruisseau qui court au milieu des vignes" est aujourd'hui le témoignage du passé viticole de cette région.

LA VINIFICATION ET L'ÉLEVAGE

Macération préfermentaire à froid (4 à 15°C pendant quelques jours) sur les raisins les plus mûrs pour obtenir des notes fruitées plus intenses. Thermovinification d'une partie de la vendange pour obtenir un moût riche en couleur et en arômes fruités. Fermentation alcoolique (température contrôlée, levures sélectionnées) et macération de la vendange 3 semaines environ pour obtenir un vin de belle structure tout en rondeur. Elevage en cuves inox et béton.



CÉPAGES

70% Merlot, 25% Cabernet sauvignon, 5% Cabernet franc



ACCORDS

En accompagnement d'une côte d'agneau, de côtes de veau en sauce. Température de service : entre 16 et 18 °C



DÉGUSTATION

Derrière la robe rouge sombre, les parfums de fruits rouges, de confiture de mûres, témoignent de la bonne maturité des raisins. Riche et ample, la bouche est soutenue par des tanins soyeux et enrobés aux saveurs de fraise et de cassis.



RÉCOMPENSES ET MÉDAILLES

Millésime 2016 : Médaille Argent, BORDEAUX 2017



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

13, avenue de la Résistance
33310 Lormont Cedex

Tél : +33 5 57 81 18 18
Fax : +33 5 56 81 22 12

producta@producta.com
www.producta.com